

Côtes du Rhône
Villages
Signargues
Domaine
des Amariniers

A.O.C Côtes du Rhône
Villages rouge Signargues

Terroir : sols argilo-calcaires et caillouteux



DOMAINE DES
AMARINIERS
Signargues
Côtes du Rhône Villages
Appellation Côtes du Rhône Villages Contrôlée

MIS EN BOUTEILLE A LA PROPRIETE

Le vignoble :

Zone de production : Hameau de Signargues proche de Domazan.

Age des vignes : 25 ans.

Superficie du Vignoble : 4 hectares

Rendement maximum : 42 hl/ha.

Cépages :

Grenache noir (60%, potentiel aromatique et souplesse) - **Syrah** (40%, fruit – richesse et structure).

Vinification :

Vendange éraflée. Cuvaison de 3 semaines environ. Plusieurs remontages d'homogénéisation sont effectués après encuvage et tout au long de la fermentation alcoolique sur marc. Un suivi des températures permet de réfrigérer en début de fermentation si nécessaire et d'obtenir une montée douce et progressive de la température durant la fermentation.

Caractères gustatifs :

Œil : robe brillante, vive, grenat.

Nez : puissant, arômes d'épices et de fruits rouges

Bouche : attaque souple structurée et fondue, bonne longueur, vin agréable à boire dès maintenant.

Conseils de Dégustation :

Température idéale de service : 16°C-18°C.

Aptitude au vieillissement : 6 ans environ.

Convient parfaitement avec des plats en sauce, des viandes blanches ou rouges, des gratins, Des Pâtes au Pistou et des fromages au lait cru ou à pâte pressée cuite.

Distinctions et commentaires :

MEDAILLE D'OR CONCOURS AGRICOLE D'ORANGE

Un Côtes-du-Rhône Villages signé « Les vigneronns de Tavel » d'un excellent rapport **qualité** prix.

Présentation :

Bouteille 75 cl Bourguignonne lourde couleur « feuille morte ».